

本格派の握り鮓、美しいロール寿司、華やかなちらし、贅沢ないくら丼 ありそうでなかった、お寿司づくしの四段重 販売 銀座の贅沢、巣籠り生活に少しリッチなテイクアウトを

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、職人が握る本格派の握り寿司と、宝石のようにカラフルなロール寿司、具たくさんで華やかなちらし寿司、一面に敷き詰めたいくら丼を四段重にした、お持ち帰り用の「豪華海鮮四段重弁当」を、運営する東京・銀座の寿司と創作和食の店「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー)」で予約販売します。

ありそうでなかったお寿司4通りの競演が贅沢で、蓋を開いて一段一段見るたびに、気分の上がる四段重ねです。長引く巣籠り生活に、心躍るひと時を届けます。

お弁当は4~5人用で税込6500円です。予約制で、テイクアウト専用の商品として販売します。

一段目(最上段)は、イクラの醤油漬けを、ご飯が全く見えないほど、たっぷりと敷き詰めた“いくら丼”です。ご飯にサケを混ぜ、贅沢な“親子丼”を楽しんでいただきます。一段目の蓋を開けた瞬間に飛び込む真っ赤な色彩が鮮やかで、次のお重が楽しみになる、イクラの食感のように心弾ける演出です。

二段目は10色の色彩華やかな「ちらし寿司」です。ブリ、イカ、サーモン、タイ、イクラ、トビコの全6種の海鮮と、玉子やキュウリ、ダイコン、ニンジンを具材に使用。シャリに細かく刻んだ大葉やガリ、たくあんなどを混ぜ込むことで、さっぱりと爽やかな、箸が進む味に仕上げています。

三段目は、まるで宝石のような可愛さの、カラフルなロール寿司9種9貫を詰め合わせます。マグロとたくあんをたたいて巻いた「トロタクロール」の新作や、「イタリアンロール」「サーモンロール」といった定番人気商品を食べ比べていただきます。当店名物のロール寿司は直径3cmの一口サイズで、女性でも食べやすい大きさです。

四段目は、しっとり大人の雰囲気をもった握り寿司です。職人が握る本格派を4種8貫詰めます。ネタの一押しは、旬で脂がたっぷりのったブリです。さらにイカ、穴子、サーモンといった、お子様から大人までが好きなネタをお決まりで入れます。



濃厚な旨味が詰まったイクラや、脂ののったブリなど、
海鮮全9種のネタを贅沢に使用
お寿司好きはたまらない！

色とりどりのお重の饗宴を是非、ご自宅で
ひなまつりのお祝いにもオススメ！

選べる 3 段重の販売も！

お弁当は、4 段重のほか、「鮭いくら御飯」と「ロール寿司」「握り寿司」の 3 段重 (3~4 人用、税込み 5800 円)と、「ちらし寿司」と「ロール寿司」「握り寿司」の 3 段重 (3~4 人用、同 4800 円)もご用意します。人数や、お好みのお寿司の種類に合わせてお選びいただけます。



左)蓋を開けた瞬間に飛び込む、真っ赤な色彩が鮮やかな「鮭いくら御飯」がメインの 3 段重弁当
右)ブリ、イカ、サーモン、タイ、イクラ、トビコの全 6 種の海鮮を使用の「ちらし寿司」がメインの 3 段重弁当

販売概要

商品名	豪華海鮮四段重弁当		
販売店舗	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー)		
住所	中央区銀座 2-4-18 アルボーレ銀座ビル 8F	アクセス	銀座 1 丁目駅 徒歩 1 分他
連絡先	050-5212-7574	HP	http://shari-the-tokyo.jp
定休日	月曜日 (定休日は、予約、商品の引き渡しともにお休みとなります)		
予約方法	<p>受取日前日 15:00 までに、お電話か店頭でご予約いただく必要がございます</p> <p>予約受付時間 / 電話 10:00~20:00・店頭 12:00~20:00</p> <p>※緊急事態宣言発令中の店頭でのご予約可能時間は 12:00~15:00 となります</p> <p>お品物は店頭で引渡します (お渡し受付時間 / 12:00~20:00)</p> <p>お弁当はお持ち帰りのみで、店内ではお召し上がりいただけません</p>		
その他	ロール寿司、握り寿司は、仕入れ状況により食材が変更となる場合がございます		
税込価格	「鮭いくら御飯」、「ちらし御飯」、「ロール寿司」、「握り寿司」の 4 段重 (4~5 人分) 6500 円		
	「鮭いくら御飯」、「ロール寿司」、「握り寿司」の 3 段重 (3~4 人分) 5800 円		
	「ちらし御飯」、「ロール寿司」、「握り寿司」の 3 段重 (3~4 人分) 4800 円		
備考	店舗運営は (株)プロスダイニング ((株)ノバレーゼ 100%出資の子会社)		

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp